TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Ner 24. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 10. CZERWCA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

O UPRAWIE LNU.
(Dokończenie.)

Oznaki dobrze lub źle wybranego i roszonego lnu.

Dobrze roszony len poznać, jeżeli włókno przez całą lub przez połowę długości pręcika oddziera się. Po zmędleniu i oczesaniu len powinien mieć łustr, a podług różnych sposobów wybierania i roszenia różne będzie miał kolory. Zielono wybierany len i roszony rosą, będzie żółtawo-szary, wodą roszony biało-żółtawy. Len wybrany przed samém dojrzewaniem jednakże jeszcze niedościgły, będzie z roszenia rosą srebrno-szary, wodą roszony, jasno-żółtawo-szary. Niedoroszony len nie drze się na długie włókna, ale się urywa

lub łamie. Przeroszony oddziéra się łatwo, ale nie równo urywa się, i łamie się bardzo łatwo.

Len w roszeniu niedogodzony nie daje lustru po obrobieniu na mędlicy i na szczotkach, ale roszonego rosą będzie kolor szary i mdły, a roszonego wodą żółtawy i mdły; przeroszony będzie zawsze ciemny. Len przestały na pniu albo spalony od słońca na pomiocie, będzie czerwoniawożółty. Zawsze jednak len zaraz po wybraniu włożony w wodę najlepsze daje włókno.

Suszenie i z tém połączone mędlenie.

W Wirtembergii suszą częścią na słońcu, częścią w piecach piekarskich, a bardzo mało w suszarniach konopianych lub innych. Ubożsi suszą na słońcu, a możniejsi w piecach po chlebie lub umyślnie opalonych. Suchy len obtłukują pranikami lub podobném narzędziem, obijając najpierwéj główki nasienne i koronki, a potém trą na mędlicach opatrzonych trzema tłukami ostremi w dolnéj, a dwoma tłukakami w górnéj ręcznéj części. Mędlenie suszonego lnu na słońcu sporzéj się kończy i robią uwagę, że taki len i miękki i cieńsze daje włókno. W Welzheim kładą len w piec po upieczonym chlebie, zostawiają tam na 12 do 24 godzin, i mędlą dopiéro jak wychłodnie, inaczéj mógłby się rwać przy mędleniu. W Czechach skoro len wyschnie na słońcu mędlą go cały dzień, a przy księżycu do późnéj nocy. Pierwszy raz mędlą z grubego, mędlicą z jednym tłukiem, potém suszą na nowo koło pieca i mędlą drugi raz na mędlicy z dwoma tłukami. W górach każdy chłop ma suszarnię, a niektóre suszarnie należą do całéj gminy i jeden dozorca odpowiedzialny jest za dobre suszenie i dobre wymędlenie, bo trafia się że najemnice do mędlenia ostrzą swoje tłuki dla pośpiechu w robocie i przez to psują len i mnożą kłaki. Mędlenie odbywa się dla całej gromady przy suszarni pod dozorem znawcy.

Mędlice z jednym tłukiem służą do pierwszego przełamania pręcików, a z tamtąd podają na mędlicę o dwóch tłukach. W Szląsku-górnym chociaż przekonani są, że suszenie piecowe przepala len i wystawią na niebezpieczeństwo ognia, suszą po największéj części w piecach albo w suszarniach.

W Westfalii zanim len oddadzą pod mędlicę, obtłukują go albo pod ciężkim taranem, albo na młynach do tego urządzonych; len tak potłuczony czyli połamany łatwiéj się da wymędlić. Gdzie nie mają podobnych młynów muszą to obtłukanie rękami odbywać, bo inaczéj nie przyjmą lnu na mędlicę. W ogóle mają za zasadę, żeby len był mocno wyschnięty i prosto z suszenia wymędlony, bo skoro zwiędnieje i wilgoci nabierze trudno się da wymędlić. Czesanie odbywa się po żelaznych na okrągłéj postawie bitych ostrych drótach, potém dla pogładzenia szczotką włosienną ręczną i prawie wszędzie tym samym sposobem. Len zczesany utrzymują w składach zimnych.

Len roszony na rosie nie dał więcéj wagi, bo chociaż zmiękniał i łatwiéj się mędli, jednakże przez długie leżenie napęcniał i pokrył się cienkim mchem. Kosztów jednego morga nie podają, bo te są różne w każdym kraju. Pan Kübler dowiódł rachunkiem, że ćwierć morga wirtemberskiego zasianego lnem rygskim dało przędzą i nasieniem przychodu 154 réń., a 1 1/2 morga tegoż pola zasianego owsem dało pożytku tylko 74 reńsk. Gdyby kto zatém całe pole był zasiał lnem rygskim byłby zamiast 220 reńsk. — 1079 reńsk. uzyskał. Uprawa i inne wydatki prócz nasienia kosztowały 25 reńsk. Widoczne zatém są wielkie korzyści z hodowania lnu w porównaniu ze zbożem.

Wykaz korzyści,

z doświadczeń uczynionych w zakładzie ekonomicznym w Hohenheim przez trzy lata.

Mórg wirtemberski (875 sążni austryjac.) miewa oberwanego z nasienia nieroszonego ale do schowania dostatecznie suchego lnu:

	funtów	Jakość: długość	Jakość: liczba pręcików w funcie
Z wirtemberskiego nasienia . . .	1327	21	4376
Z nasienia przed rokiem sprowadzonego z Rygi, ale na gruncie wirtemberskim hodowanego	1645	50	4784
Z nasienia rygskiego wprost	1820	54	2816
Z nasienia nadreńskiego	1555	26	5052

100 funtów pręcia lnianego	straciło się na wadze	zostało roszonego lnu	Ten wydał: średnio-czesanego lnu	Ten wydał: kłaków
	funtów			
Z wodnego roszenia . . .	37 1/4	62 1/4	9 1/4	8 1/4
Z roszenia na rosie . . .	24 1/2	75 1/2	8 3/4	8 7/8

OGRODNICTWO.

O SKUTKACH Z OBCINANIA DRZEW STARYCH I MŁODYCH.

(*Obstbaum Freund*)

Każde drzewo ma oczka i gałązki owocowe. Takie gałązki mało w drzewo rosną, wszakże sztuka ogrodnicza starać się powinna nie tylko o owoc, ale i o wzrost drzewa. Drzewa stare, które ucierpiały z powodu złego z niemi postępowania, trudno podratować; jednakże przyda się miłośnikom sadownictwa wiedzieć błędy złego postępowania. Źle prowadzone drzewo wygląda pełne kolan, gul, raków, zamszone i od robactwa napastowane, co wszystko pokazuje, że soki nie szły prostą drogą do gałązek owocowych ale trawiły się po wyroślach niepotrzebnych; ztąd powstaje wiele pomarszczonego, małego, popryszczonego i niesmacznego owocu. Daremnie ogrodnicy dowodzić będą, że drzewo więcéj pokaleczone smaczniejszy daje owoc, porównywając do winnéj macicy, gdyż roślinienie winogradu od innego owocu zupełnie się różni. Gdy zatém stare drzewa mało mają gałęzi opatrzonych w pączki na końcach, przeto mniéj są zdatne do wydania owocu. Trzeba więc takim gałęziom nowe nadać siły, ażeby więcéj w drzewo rosły, a przezto ażeby więcéj było zapasu sokowego do wyżywienia owocu. Obcinanie gałęzi dla tego tylko, żeby były krótsze, jest bardzo złe. Mówią, że uciąwszy krótko resztę gałęzi zyskuje się na soku, któryby rozchodził się mniej użytecznie. Powszechnie przyjęto za zasadę, że czém krócéj jaką gałęź się ucina i czém niżéj się szczepi, tém szczep mocniéj pędzi. Ta zasada potrzebuje wyjątku. Zwykle się ucina zrazy zostawując jedno lub dwa oczka od spodu. Doświadczenie pokazało, że zrazy oczkami na końcu pręta prędzéj pędziły niż inne, i zdaje się, że czém słabszy jest zraz, tém więcéj mu potrzebném jest oczko na końcu i tém pomocniéj jest dla drzewa, kiedy boczne oczka nie rozwijają się tak prędko. Uważano także, iż gdy szczepy w pierwszym roku dla jakichkolwiek przyczyn nie pędziły, pochodziło to z nierówności zrazów i pni, na których były szczepione, a gdy je ucięto to zginęły. Szczepy zaś nietykane przyjęły się w drugim roku i le-

piéj rosły. Ta uwaga potrzebna jest niezmiernie dla ogrodników, z których może nie wielu to doświadczyło. Są także ogrodnicy, którzy młodych drzew przesadzonych zaraz w pierwszym roku nieobcinają, ale aż w drugim, z bojaźni, że gdy oczko końcowe się zetnie, to boczne nie będą miały dosyć siły do przyciągnienia soków. Obcinają także w ten sposób, iżby na końcu gałązki obciętéj został pręt, który ciągnąc soki do siebie, razem i w gałęzi odciętéj zostawia. Gałęzie za nisko ucięte nie zostawując żadnego oczka, chorują lub usychają, do czego także zimny i mokry grunt dopomaga. Z tych tu przykładów można się przekonać, że w obcinaniu drzewa trzeba się wystrzegać obcinać słabe gałęzie na zrazy, bo te słabo żywione krótkie życie zapowiadają. Obcinając zaś gałęzie zbyteczne, korzystniéj jest gałązki z większém oczkiem z boku obcinać, a te co w końcu mają oczka, zostawiać na drzewie, bo tam już przez zimę soki się wdrożyły i tam najprędzéj pękają. A jeżeli kto obawia się, żeby obcinając grubsze gałęzie nie pokaléczył drzewa, to lepiéj jest w takim razie oczka mniejsze powycinać. Jeżeli zaś tych gałązek owocowych byłoby za wiele, to można poobcinać tak na młodych jak i na starych gałęziach, bo zdarza się, że gdy które drzewo ma za wiele prętów owocowych, takie rodzi więcéj liści niż owocu, co jest powodem że wiele miało kwiatu.

CHÓW ZWIÉRZĄT DOMOWYCH.

O KRZYŻOWANIU BARANÓW Z NAZ Z OWCAMI Z RAMBOUILLET.
(we Francyi). (*)

W piśmie czasowém *Maison rustique* dawał swe zdanie p. Elisie Lefevre o tém krzyżowaniu, które w sposób następny zbija p. Yvart, dyrektor weterynaryi w Alfort: Zawód owiec w Naz, był wystawiony w powyższém piśmie jak słaby, mały i złéj konstytucyi. P. Lefevre dodał jednak, że ten zawód daje wełnę nieporównanie piękną. Zdaje się, że delikatność wełny podług jego zdania zależy od słabości, i złéj konstytucyi zwiérzęcia. Byłabyto smutna koléj rzeczy, boby tym sposobem taka wełna bardzo drogą wypadła, licząc w to i stratę z krótkiego życia źwiérząt wynikającą. Jednakże ten zawód owiec w Naz nie może miéć tego błędu. Jest mały, ale stałéj wełny, jego mała budowa nie ciągnie za sobą słabości, ani wielkość zwiérząt nie dowodzi siły i dobroci krwi. Nie podobna nawet wierzyć, żeby owce słabowite mogły dawać wełnę pierwszéj jakości. Owce słabe albo bardzo chude chociaż dają wełnę cienką, ta jednak będzie należéć do piérwszéj jakości. Gdyby tak było, ten zawód nie byłby osiągnął od wielu lat tak wysokiéj ceny. Jakość wełny zależy po większéj części od skóry, która ją wydaje. Czém więcéj skóra jest udelikatnioną, zdrową i różowego koloru, tém cieńszą może być wełna, więcéj gibką i silną. Ta cecha skóry może być także i w zawodzie większych sztuk, jeżeli właściciele z taką sztuką i nauką postępują na ścienczenie wełny, jak postępowano w Naz. To czego szukamy w runie powinno zupełnie na owcy się pokazać, od czego nie wyłączają się owce małe. Wszakże konie angielskie wielkie mają także tak delikatną sierść, jak małe konie arabskie. Waga merynosów nie stanowi tyle, ile jéj niektórzy przypisują. Prawda, że na kloc waga stanowi, jeżeli myto od sztuki się płaci. Najważniejszym interesem ekonomicznym może być ta wiadomość, ażali

---

(*) Miejsca owczarniami słynne.
(Przyp. Wydaw.)

dwie sztuki ważące każda po 50 funtów, będą miały więcéj wagi wełny, niż jedna sztuka ważąca 100 funtów, i czyli ta sztuka ważąca 100 funtów tyle spotrzebuje paszy, co dwie po 50 funtów.

Zdanie sprawy, które tu załączam, obejmując wagę, formę i jakość źwiérząt, rzecz tę wyjaśni:

Zdanie sprawy komissyi wyznaczonéj z członków wysłanych przez ministra handlu i rolnictwa dnia 25 czerwca 1837 roku W Alfort (we Francyi):

1. Do komissyi wystawiono 20 owiec z Rambouillet, przeznaczonych do krzyżowania.

2. Baran z Naz do parowania z 20 owcami z Alfort.

3. Jagnięta piérwsze pochodzące z tego krzyżowania, które wtenczas miały 18 miesięcy.

4. Jagnięta także piérwsze urodzone w końcu grudnia, nie mające więcéj jak 5 miesięcy.

5. Baranki z piérwszych jagniąt, zdatne do płodu, pochodzące z barana z Naz, i z 20 owiec z Rambouillet, przyprowadzono do Naz 1835, wtenczas właśnie, kiedy podobną liczbę poprowadzono do Alfort.

Owce z Rambouillet.

Ważyły sztuka po piérwszém jagnięciu 51 kilo: (102 funt. pol.) po drugiém jagnięciu w Alfort 56 kilogr: (112 funt. pol.)

Porównywując wełnę z roku 1835, 1836 i 1837 nie było różnicy. Waga średnia ich runa niepranego była w roku 1835—3 kilo: 250/1000 (6 1/4 funt. pol.) a po praniu gorącém było 34 i 13 setnych na sto. Runo z roku 1836 nieprane ważyło 3 kilo: 635/1000. Runo z 1837 roku nie mogło być ważone.

Baran z Naz, który skakał w Alfort, ważył w roku 1835, wtenczas kiedy go przyprowadzono, 35 kilo: (70 funt. pol.) bez wełny, a w roku 1837 ważył 57 kilogr: z wełną. Wyszczególniał się równością i delikatnością wełny na całém runie; roku 1836 ważyło runo nieprane 3 kilogr. 517/1000 (7 fun. pol.) a próbka z roku 1836 nie pokazuje żadnéj różnicy z wełną z tego roku. Barany są zdrowe, gorące do skakania, i wydały kilkoro bliźniąt, co się pokazało także w Naz, łącząc je z owcami z Rambouillet. Dziwnie, że bliźnięta, co dawniéj tak często się zdarzały, teraz rzadko się pokazują, co dowodzi, że te obadwa zawody stałéj krwi w siebie rodzą i nie zmieszały się własności krwi.

Jagnięta piérwszego pokolenia urodzone i żywione w Alfort w 1836.

Sześć baranków i 12 jagniczek są odznaczające się z swéj formy i siły; baranki ważą średnio 74 kilog: a jeden z nich ważył 81 kilog. Owieczki po 41 kilogr:, wełna ich w porównaniu z matkami lepsza. Runo nie mogło być ważone.

Jagnięta piérwszego pokolenia urodzone w roku 1837.

Dziesięć baranków i ośm jagniczek są równie odznaczające się i więcéj rozwinięte, n ż były poprzednie w tym wieku; ważono dnia 14 maja w 5 miesięcy po urodzeniu i ważyły średnio baranki po 41 kilog., a jagniczki 34 kilog. 75/100; ich wełny nie można było sądzić, bo były za młode.

Baranki urodzone roku 1836 w Naz z baranów tamtejszych i owiec z Rambouillet.

Siedm baranków ważyły po 37 kilogr. prawie połowę tyle co baranki urodzone w Alfort. Wełna w porównaniu z z ich matkami nie równie lepsza, i lepsza niż z takich samych jagniąt urodzonych

w Alfort. Wełna jest najwięcéj zbliżona do wełny czystych baranów z Naz. Runa nie ważono.

Zebranie.

Pomiędzy pytaniami do rozwiązania podanemi były dwa główniejsze:

1. Czyli można baranami z delikatną wełną czystéj krwi ale małego wzrostu poprawić jakość wełny z owcami wielkiemi nie tracąc wzrostu i zawodu?

2. Czyli w téj poprawie nie zmniejszy się znacznie ilość wełny poprawnéj?

Co do piérwszego komissyja uznała, że waga i figura jagniąt pochodzących z krzyżowania z Naz i Rambouillet, z roku 1836 i 1837, urodzonych i żywionych w Alfort, gdzie pasza jest obfita i pożywna, powiększyły się raczéj niżeli zdrobniały w porównaniu z jagniętami takiegoż samego krzyżowania, ale urodzonych i żywionych w Naz, gdzie pasza jest nierównie skąpszą i mniej pożywną niż w Rambouillet lub w Alfort; ale za to jagnięta urodzone w Naz, tracąc na wadze, zyskały więcéj na jakości wełny. Wypada zatém sądzić z tych piérwszych uwag: 1) Że obfitość paszy wpływała w Alfort na powiększenie formy zwiérzęcia, i mały wzrost baranów z Naz nie przeszkodził temu; 2) że pasza w Naz nierównie lepszą dała wełnę, chociaż na wadze i wielkości względem zwiérząt w Rambouillet wiele one straciły.

Ta ostatnia wynikłość potwierdza powszechne zdanie, że owce wielkie przeprowadzone na paszę ubogą, nie wydadzą jagniąt sobie podobnych co do wielkości. Przeciwnie pokazuje się, że barany małe z Naz przeprowadzone na paszę bujną, wydadzą wielkie zwiérzęta. Mówiąc ogólnie można powiedzieć, że niéma na tém szkody jeżeli małe barany stałego zawodu poprawią wełnę, chociaż zmniejszą zwiérzę i że daleko prędzéj można osiągnąć lepszość wełny w okolicach gdzie bujność trawy nie działa na powiększenie ciała.

Co do wielkości wełny nie można odpowiedzieć, aż póki runa nie będą wyprane i zważone. Komissyja zamyka zdanie sprawy życzeniem, ażeby dla dokładniejszego przekonania można 10 baranków i 10 jagniczek wybrać na los tak w Naz iak i w Alfort i zważyć dokładnie, wtenczas to drugie pytanie da się rozwiązać. — Podpis członków komissyj: *De Fitte, Cunin—Gridaine, Dailly.*

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

SPOSÓB ŻEBY KADKI FERMENTACYJNE KWASU NIE NACIĄGAŁY.

Cały powód zakwaszenia kadek jest, że drzewo ma pory, w których dziurkowatość nasiąka wilgoć roboty, kwas winowy zawiérająca. Dla zniszczenia takowéj używano wykurzania siarką, sianem, wypalania płomieniem, namaczania wapnem, gliną, któreto istoty albo zobojętniały ten kwas, albo tak roztwarzały, iż go wodą łatwo odpłókać było można, albo niszczyły zupełnie. Wszystko to można było dobrze lub źle uskutecznić, a zatém często nie wszelkiego kwasu pozbyć się z kadki, i przezto narażano robotę na prędsze skwaśnienie, zwłaszcza gdzie gorzelnia ciemna, brudna i dozór niedbały. Wszakże lepiéj niedopuszczać kwasu do drzewa, niżeli go niedokładnie niszczyć, lub tylorakich używać sposobów, które czas potrzebny w usłudze gorzelnianéj marnotrawią. Jeżeli zatém odejmiemy powody nakwaszenia, pozbędziemy się i tych zaradczych wyżéj opisanych sposobów uchraniania się od kwasów, to jest trzeba pozamykać pory w drzewie istotami nieprzemakającemi, czyli nie dopuszczać nasiąknienia wilgocią, przez co i kwas w téj wilgoci zawarty na powierzchni tylko zostanie, a zkąd łatwo wodą roz-

tworzony spłókać się daje: to jest pomalować farbą pokostową kadzie fermentacyjne. W gorzelni żurawnickiéj są podobne kadzie od roku 1830, i dotąd nie podlegały zakwaszeniu, a używając tylko opłókania zimną wodą, wydatki wódki przez to nie straciły, jak czytać można w »Tygodniku» z przeszłego i tego roku. Do pomalowania dokładnego kadek trzeba najprzód gorącym pokostem bez farby pory drzewa napoić; jak to wyschnie, dać grunt z krédy, trochę blejwasu z pokostem utartego, żeby tą farba dobrze pokrywała drzewo; gdy to wyschnie pokryć trzeci raz farbą z blejwasu nieco z ugrem zmieszaną, albo samym blejwasem z pokostem utartym. Z wierzchu można kadki pomalować farbą czerwoną najtańszą (*Terra anglica*) bez poprzedniego napawania czystym pokostem. Rozumié się, żeby pokost był dobrze zgotowany z lnianego oleju i farby dobrze utartéj, o czém wié każdy najpospolitszy malarz. Do pierwszego napojenia porów w drzewie może być dla taniości użyty pokost z tak zwanéj **l n i a n k i** (*Leindotter*). Farba na grunt z tym pokostem utarta, nie prędko wysycha, a dopokąd grunt dobrze nie wyschnie, nie można dawać ostatniego pokrycia, boby farba ciągle lépła. Lakier do tego nie jest użyteczny, bo łatwo kwas z roboty niszczy. Przed malowaniem trzeba kadki dobrze obcisnąć obręczami lub klamrami, szczeliny farbą gęstą albo okiennym kitem pozacierać. Co roku trzeba te kadzie raz jeden przeciągnąć farbą blejwasową z pokostem, bo przez zimę powyciéra się nieco spód kadek od mieszadeł, a farba od kwasu zciemnieje. Nie trzeba się odstraszać jeżeli pomimo dobrego malowania dno kadek w ciągu zimy farbę straci, gdyż pory drzewa pokostem napojone niedopuszczą kwasu. Do pierwszego pomalowania, które zdaje się kosztowne, nie trzeba szczędzić pieniędzy, bo to coby się przez złe chędożenie kadek przy lenistwie ludzi gorzelnianych na wydatku wódki straciło, więcéj wyniesie niż koszta malowania; a w późniejszych latach tylko raz się malują kadki dla przykrycia tego, co kwas roboczy przez zimę zniweczył.

Obchodzenie się z kawą po holendersku.

Przed paleniem płóczą kawę w gorącéj wodzie; jeżeli woda będzie żółtą, to kawa zdrowa, jeżeli woda zielona lub niebieskawa, to kawa albo niezdrowa albo farbowana. Po kilkakrotném opłókaniu rozściełają i suszą. Podczas palenia dają do 1/2 funta kawy dwa pokrajane ziarnka kakao, 10 ze skórek obranych ziarnek cytrynowych i 1/8 funta w kostki pokrajanego chleba i tak upalają jak zwykle. Do kawy nadpsutéj dają do 1/2 funta kawy 1/16 część chleba pokrajanego w kostki i trzy nie wielkie cébule, obrane z wierzchniéj skórki. Jak kawa na pół będzie upaloną, cébule wyjmują. Cébule przejdą kawą, ale kawa niczego z cébuli nie nabierze. Kawę zmieloną nie naléwają gorącą wodą, ale gotują. Holenderki nie gotują więcéj jak trzy minuty i zaraz chłodzą, utrzymując, że przez naléwanie nie wyciąga się wszystko, a przez dłuższe gotowanie ulatuje olejek kawowy.

Żeby źwierzynę w lecie od zepsucia zachować.

Oblać mięso lub źwierzynę kwaśném mlékiem, tak iżby całe w tém było zamoczone; odléwać w dnie ciepłe co dzień, a w chłodne co trzeci dzień, to można i 14 dni mięso świéżo zachować, które potém będzie wyglądało jakby było nasolone.

Mięso bajcować po angielsku.

Anglicy chwalą ten sposób bajcowania: Bierze się do osolenia tyle salétry, co zwykle potrzeba soli, rozpuścić wodą, włożyć w to mięso i tak długo trzymać na wol-

nym ogniu, póki całkiem woda nie wyparuje, potém powiesić na 24 godzin w wielki dym, to będzie z tego wędzonka tak dobra, jak hamburska.

Angielski sposób solenia masła. Pan Aderon bierze dwie części soli, jednę część cukru, jednę salétry, miesza to razem, i daje dwa łóty téj mieszaniny do jednego funta masła, składa do faski, nakrywa, i używa dopiéro za trzy lub cztéry tygodnie, żeby sól zupełnie masło przenikła i smak salétry zginął. Takie masło nie będzie nigdy łojowate i smaczniejsze niż zwyczajnie solone.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

Cukrownie w Rossyi nadzwyczajnie się rozszérzyły za pomocą towarzystw rolniczych w Moskwie i w Petersburgu. Do roku 1825 były tylko dwie fabryki cukru w całém państwie; teraz Kaługa, Tuba, Orel, Riazan, Tambów, Kursk, Pensa, Czerniechów, Woronez, Symbirsk, Kijów, Twer i Smoleńsk, mają fabryki wielkie i kosztowne. W gubernii Charkowskiéj wystawił pan Skalon w swoich dobrach fabrykę, do któréj z Małéj-Rossyi posyłają uczniów na naukę właściwego sposobu fabrykowania cukru. W Biało-ruskiéj gubernii utworzyły się w roku przeszłym dwa nowe towarzystwa trudniące się uprawą buraków, które w piérwszym roku do fabryk sąsiednich dostarczyły 18,000 czetwerti (koło 28,000 korcy) buraków. Towarzystwa te połączyły się z towarzystwem agronomicznem w Moskwie, i starają się rozszérzyć uprawę buraków do Syberyi, to jest do Irkucka, Nerczyńska i Jenisejska. Próby miały się powieść. Między właścicielami dóbr w Nowéj-Rossyi panuje teraz wielka gorliwość w prowadzeniu gospodarstwa polowego i przemysłowego.

Slusarzem jest dziewczyna przy warsztacie w Lipsku przy kolejach żelaznych, która odbyła kilkoletnią podróż po zagranicznych krajach. Młot, obcęgi, pilnik, także fajka i piwo są zarówno w jéj ręku, i z jéj warsztatu wszystko doskonałe wychodzi. Ciekawi jesteśmy ażali ją cech na majstra czyli na majstrowę wyzwoli?

Nową machinę do żęcia wystawił zegarmistrz Gelmaker w Tournai i postawił ją w bibliotece. Machina ta naśladuje zupełnie ręczną robotę. Jeżeli to prawda usłyszymy o tém zapewne w pismach późniejszych.

Sprostowanie.

W artykule: »*O kwiatach gruntowych*« Nro. 20. str. 156. przed. 2. wiérszu 7. od góry, miasto *inacus* czytaj *incanus*; na téjże przed. wiér. 12. od dołu, miasto *laturnum* czytaj *laburnum*. — W Nrze. 21. na str. 164. przed. 2. wiér. 5. od góry, miasto *plumaris* czytaj *plumarius*.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.